

# BARMÈS-BUECHER, ELSASS

## CRÉMANT D'ALSACE BRUT NATURE

### 2019



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Quitte  
Honigmelone  
Haselnuss  
Brioche

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio  
Auxerrois  
biodynamisch  
(Biodyvin)

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

##### Dosage

0 Gramm / Liter

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

88/100

#### STIL

milde Säure  
trocken